

## ***MENU A 35 EUROS***

*Vin blanc de pays d'Oc, les Capelans, vignoble Michel Hermet  
Amuse bouches*

-----

*Croquettes de brandade sur coulis de poivrons  
Ou moules de Bouchot sauce poulette  
ou parfait au foie gras sauce au porto  
ou terrine de pommes de terre et gésiers confits aux noisettes  
ou salade Méditerranéenne (saumon, crevette, moules, bulots)*

-----

*Filet de daurade rôtie sauce au basilic  
ou dos de morue à l'huile d'olive  
ou escalope de saumon à l'oseille  
ou magret de canard sauce périgourdine  
ou selle d'agneau rôtie sauce forestière  
ou pavé de rumsteak sauce au vin de pays d'oc*

-----

*Vacherin glacé à la framboise  
ou charlotte aux poires et au miel  
ou carpaccio d'ananas et kiwi au coulis exotique  
ou omelette Norvégienne  
ou gâteau Opéra (café et chocolat)*

-----

*Café*

-----

*Vins de pays d'Oc blanc et rouge, vignoble Michel Hermet (1bouteille  
pour 3)*